36e Année. — Tome LXX. N° 1811 Paris, 14 Mars 1929

# REVUE DE VITICULTURE

## PRIX DE L'ACADEMIE D'AGRICULTURE (1)

### Prix Parandier pour 1928

Le vignoble alsacien n'est point encore sorti des embarras et des difficultés de la crise phylloxérique : par bonheur, et comme dans tous les vignobles septentrionaux, la marche du phylloxéra y est plus lente, plus paresseuse, et par là, pourrait-on croire, moins redoutable. L'insecte n'en chemine pas moins à petits pas ; et par degrés il grignote tout le vignoble. Durant ce temps, les vignerons, éclairés par les exemples des autres régions, peuvent préparer tous les éléments d'une reconstitution mûrement réfléchie, et exécutée à coup sûr. Ils veulent cependant, dans cette tâche ardue et complexe, être dirigés, conseillés, aidés : c'est le rôle des hommes d'initiative et d'action qui n'hésitent pas à se faire, d'une façon désintéressée, les guides éclairés de leurs compatriotes, donnant ainsi un exemple de dévouement et de solidarité auquel il convient d'applaudir.

En Alsace, et dès avant la guerre, dès le début de la période phylloxérique, un groupe d'hommes, instruits par les leçons qui se dégageaient du grand mouvement de reconstitution opéré en France, n'avait pas craint de prendre en mains les intérêts de la viticulture alsacienne, et de l'orienter dans les voies d'une replantation méthodique des vignes peu à peu détruites par le phylloxéra. Parmi eux, et sans oublier Oberlin, dont la mémoire et les travaux ampélographiques sont encore vivants, deux hommes se sont plus particulièrement attachés à résoudre, pour leur patrie, ce difficile problème ; l'un et l'autre placés à la tête de l'*Association des Viticulteurs d'Alsace* qui groupe, en un étroit faisceau, la quasi unanimité des vignerons de ce pays : M. Walter, président de l'Association, et le regretté Gustave Bürger, député du Haut-Rhin, qui en fut le directeur, et auquel l'Académie attribua en 1921 et 1923 une de ses récompenses.

M. Walter dont l'action, par moments, a été prépondérante, a été appelé aux fonctions de président au lendemain même de l'armistice, alors que la viticulture alsacienne, dominée naguère par la viticulture allemande et opprimée par elle, se trouvait dans un désarroi économique complet. Comment

(1) Rapports présentés au nom de la Section des Cultures spéciales à l'Académie d'Agriculture.

faire cadrer les nécessités, les besoins, les usages de la viticulture alsacienne avec les exigences des lois françaises ? Comment éviter les froissements, les heurts que ce changement de régime ne pouvait manquer de provoquer ? Quelles directives donner aux membres de l'association, troublés et désemparés pour la plupart, à la fois par la complexité des questions techniques et économiques que faisait naître le nouvel état de choses, et par la nécessité de s'y adapter ? Pour tous, M. Walter fut un guide d'autant plus sûr, d'autant mieux compris et suivi qu'il prêcha d'exemple : d'une part, il développa et compléta les champs d'expériences qu'il avait institués dans son beau domaine de Gertwiller, près Barr (Bas-Rhin), destinés à la culture de vignes américaines pieds-mères, aux études d'adaptation au sol et d'affinité avec les cépages indigènes, en même temps que de nouvelles variétés de vinifera et de producteurs directs.

D'autre part, il poursuivait la recherche des moyens propres à rapprocher — par étapes — la viticulture alsacienne du moment où celle-ci, ayant transformé ses méthodes de vinification, maintenues d'ailleurs comme disposition transitoire par le décret du 25 avril 1924, pour les trois départements recouvrés, serait en mesure d'adopter définitivement la législation française.

Dans l'un et l'autre cas, son idée maîtresse, son constant souci, étaient de ramener la viticulture alsacienne à la production de vins de haute qualité que ses cépages habilement sélectionnés sont susceptibles de donner. Sous le régime allemand, où les vins d'Alsace allaient, par leur appoint, grossir les vendanges de l'autre côté du Rhin, les vignerons alsaciens s'étaient laissés entraîner à la plantation des cépages d'abondance que l'avilissement des prix paraissait rendre préférables. Il fallait à présent revenir en arrière, et pour mieux aborder les marchés de consommation français et y conquérir de haute lutte une place enviable, n'y offrir à la clientèle que des vins irréprochables, d'une tenue parfaite : il s'agissait, en un mot, de rétablir la réputation que les vins d'Alsace avaient su acquérir comme « vins du Rhin ».

Cette double entreprise, M. Walter l'a réalisée avec un plein succès. Il a démontré l'excellence des nouvelles méthodes de vinification, les plus propres à exalter les qualités et le caractère particulier des vins de cette contrée : par ses conférences, par ses leçons, faites successivement à tous les syndicats viticoles du Haut-Rhin et du Bas-Rhin, il a déterminé les vignerons à se tourner définitivement vers la production de vins de choix : l'organisation de foires aux vins, locales ou régionales, de séances de dégustation couronnées par la distribution de nombreuses récompenses lui a permis de propager ses idées et de les faire triompher de tous les obstacles : sa conviction sur ce point était si bien assise qu'il a recherché lui-même par des croisements et des hybridations, la création de nouveaux cépages produisant des vins, peu acides, à maturité hâtive, à degré alcoolique élevé, tels que le Gold Riesling et le Gewurtz-traminer obtenus par Oberlin.

Autre initiative où se révèle l'esprit qui anime M. Walter : alors qu'au lendemain de l'armistice, les rapports entre le commerce des vins et les exploitants-viticulteurs étaient des plus tendus, grâce à son intervention que

rendait plus efficace sa situation de membre du Comité de la Bourse de Strasbourg, ils ne tardèrent pas à s'améliorer au point de devenir ce qu'ils sont aujourd'hui, où, au lieu de se combattre, ces deux éléments de la prospérité vinicole, marchent la main dans la main, à leur mutuelle satisfaction.

Ces progrès que, dans tous les ordres, M. Walter a puissamment contribué à faire réaliser à la viticulture alsacienne, votre section des Cultures spéciales a pensé qu'ils méritaient d'être retenus et récompensés : elle propose, en conséquence, à l'Académie d'attribuer à M. Walter, président de l'Association des Viticulteurs d'Alsace, le *Prix Parandier* pour l'année 1928.

## Prix Grimaud pour 1928

Au sortir de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, en 1900, M. Emile Vivet, actuellement inspecteur du Service agricole général en Algérie, et professeur de viticulture à l'Institut agricole de Maison-Carrée, était nommé expert phylloxérique du Syndicat départemental d'Oran ; il passait l'année suivante à l'emploi d'expert préfectoral du service phylloxérique, en résidence à Mascara. Il ne devait plus quitter l'Algérie, et, fort des enseignements et des leçons reçus à l'Ecole de Montpellier, qui est notre école nationale de viticulture, se vouer tout entier au problème de la reconstitution algérienne.

Peu après, collaborateur de M. Roger Marès à la section technique du Service phylloxérique, il y poursuivait l'étude des questions relatives à cette reconstitution qui était, pour ainsi dire, à ses débuts, et que rendaient plus délicate et plus difficile les différences de sol et de climat. Il était appelé, dans ces conditions, à participer à la création de l'importante collection de vignes réunie à la station ampélographique de Mondovi, près Bône, où devait être expérimentée la tenue des cépages américains ou hybrides américains, le plus couramment employés en France. Il était manifeste, en effet, qu'il n'en irait pas en Algérie comme il en allait en France, et qu'il convenait, pour parer à tout échec possible et marcher à coup sûr, de *faire parler la terre*. C'est en faisant *parler la terre* que se dégagent, dans la pratique, les facultés d'adaptation des divers cépages appelés à réaliser l'œuvre de la reconstitution.

Nommé, en 1906, professeur de viticulture à l'Ecole d'agriculture algérienne de Maison-Carrée, transformée depuis en Institut agricole d'Algérie, M. Vivet a continué sans interruption, à partir de cette date, à assurer cet enseignement et à diriger le laboratoire de recherches viticoles dudit établissement.

La Station ampélographique de Mondovi ayant été créée sur des terrains loués à des particuliers, a disparu l'année dernière, le bail étant près d'arriver à expiration et les propriétaires actuels ayant décidé de ne pas le renouveler.

En prévision de cette disparition et en vue d'assurer la conservation des variétés de vignes constituant l'importante collection réunie à Mondovi, grâce

au concours des collaborateurs de l'*Ampélographie* de MM. Viala et Vermorel, M. Vivet avait constitué une nouvelle collection à l'Institut agricole de Maison-Carrée, comprenant la plupart des variétés de vinifera qui existaient à Mondovi et des variétés de vignes américaines et hybrides provenant notamment de l'Ecole d'agriculture de Montpellier, de Sicile (hybrides de Berlandiéri, de Ruggiéri et de Grimaldi) et de Hongrie (Berlandiéri × Riparia de Téleki).

La Station ampélographique de Mondovi, pendant les vingt dernières années, a distribué plusieurs centaines de mille de sarments des meilleures variétés à raisins de table et à raisins de cuve. Cette Station, grâce à l'activité de son chef, M. Escoffier, s'est attachée à multiplier et à répandre, en Algérie, l'emploi de deux porte-greffes d'un grand mérite : le 150-15 et le 216-3 (Solonis-Riparia × Rupestris du Lot), le premier se comportant bien dans les terrains calcaires et secs et le second dans les terrains argileux et compacts même légèrement chlorurés.

Outre la collection de vignes, comprenant plus de 1.800 variétés, qu'il a constituée à l'Institut agricole de Maison-Carrée et qui est complétée chaque année par de nouvelles variétés, M. Vivet fait planter dans un domaine annexe de l'Institut agricole, situé à Rouïba, un champ d'essai de producteurs directs comprenant environ 200 numéros d'hybrides, choisis parmi ceux qui paraissent présenter quelque intérêt pour la viticulture algérienne. Depuis trois ans, il poursuit, à Maison-Carrée, la constitution d'une collection de cépages indigènes de l'Afrique du Nord, laquelle réunit actuellement 80 variétés des différentes régions de l'Algérie et quelques cépages du Maroc et de la Tunisie.

Un vignoble expérimental de 15 hectares a été planté, en 1917, sous sa direction à l'Institut agricole de Maison-Carrée ; ce vignoble comprend les principaux cépages à raisins de cuve, greffés chacun sur plusieurs porte-greffes. Les pesées de raisins et de sarments y sont effectuées régulièrement, dans chacune des parcelles, depuis huit ans. Par là, sont déterminées les facultés d'affinité propres à chacun d'eux.

Quant aux cépages ayant donné les meilleurs résultats pendant les vingt années d'observations auxquels ils ont été soumis à la Station ampélographique de Mondovi, où chaque variété de vinifera n'était représentée que par huit pieds, ils ont été greffés à raison de 130 pieds par variété sur 4 porte-greffes différents (Lot, 3.306, 41 B et 150-15). Avec les greffes-soudés ainsi obtenus, un vignoble expérimental a été planté à Duzerville, près de Mondovi, sur un terrain de six hectares de superficie dont la Colonie a fait l'acquisition en 1925. La création du vignoble expérimental de Duzerville va permettre, dans deux ans, au plus, de faire des essais de vinification portant sur 300 à 400 kilos de raisins, ce qui n'avait pas été possible à la Station de Mondovi. Sur les 75 cépages à raisins de cuve expérimentés à Mondovi, ceux qui paraissent susceptibles de donner un rendement satisfaisant de vins à degré alcoolique plus élevé que les cépages courants, proviennent en majeure partie du Portugal et de l'Espagne.

En outre d'une centaine de champs d'essais installés chez des viticulteurs des trois départements, M. Vivet a fait créer, ces dernières années, deux vignobles expérimentaux dans le département d'Oran, l'un à l'Ecole d'Agriculture de Bel-Abbès et l'autre à la Ferme-Ecole d'Aïn-Témouchent, deux institutions qui doivent ouvrir leurs portes en octobre 1929. Dans le premier de ces vignobles, planté en terrain très calcaire, sont étudiés les différents porte-greffes à prédominance de sang de *Berlandiéri* et les cépages à débourrement tardif pouvant être propagés dans la région de Bel-Abbès, où les gelées de printemps sont à redouter. Les cépages cultivés dans le vignoble expérimental d'Aïn-Témouchent comprennent, en majorité, des variétés donnant des raisins riches en sucre et convenant plus spécialement pour la fabrication de mistelles ou de vins de liqueur.

Les principales recherches que poursuit M. Vivet portent sur :

1° La résistance à la sécheresse des porte-greffes ;

2° La valeur comme porte-greffes des Berlandiéri obtenus par semis ;

3° L'obtention d'hybrides de Berlandiéri ;

4° Les dépérissements des vignes greffées ;

5° Le système de taille convenant le mieux aux vignes palissées dans l'Afrique du Nord ;

6° L'influence de l'attachage en boule et de l'écimage des rameaux, sur la végétation et la fructification des principaux cépages.

7° La valeur comparée, au point de vue de l'efficacité contre l'oïdium, des soufres colloïdaux et du soufre sublimé.

Depuis 1908, et parmi les nombreux essais pratiqués, il convient de citer :

1° Des essais de traitement contre le mildiou avec de nombreuses bouillies et différentes poudres cupriques. Ces essais ont prouvé la supériorité des bouillies cupriques alcalines, surtout de celles rendues adhérentes par la caséine et aussi par le jus qu'on extrait des raquettes de Figuier de Barbarie, dont l'emploi a été conseillé, à la suite des excellents résultats obtenus avec la bouillie au jus de Figuier de Barbarie pendant l'année 1921, où le Mildiou a sévi avec une telle intensité dans le vignoble algérois que la récolte y a été réduite de près des deux tiers par cette maladie.

2° Des essais de traitement contre l'Eudémis, avec les différentes préparations à base de sels arsénicaux solubles et insolubles et d'autres produits insecticides.

3° Des essais répétés de différentes mixtures, à base d'huile lourde et de chaux, de polysulfures, etc., pour le traitement de la fumagine.

M. Vivet a publié, au cours de sa carrière ,de nombreux articles dans les journaux et revues agricoles de l'Afrique du Nord (*Informations agricoles, Revue des Colons, Revue agricole de l'Afrique du Nord* (dont il est le rédacteur en chef depuis 1922), *Voix des Colons, Bulletin agricole de l'Algérie, Tunisie, Maroc*, etc.), ainsi qu'un certain nombre de brochures, parmi lesquelles on doit retenir celles-ci :

1° Reconstitution du vignoble algérien par les plants résistants au Phylloxéra (3 éditions, représentant au total 8.000 exemplaires, publiés en 1907-1908 et 1910).

2° Résistance des porte-greffes au Phylloxéra et à la sécheresse (1921).

3° Arrosages d'été dans les vignes (1921).

4° Les producteurs directs en Algérie (1921).

5° La lutte contre le Mildiou en Algérie (1921).

6° Traitement du Mildiou de la vigne en Algérie.

7° Les producteurs directs en Algérie (Rapport au Congrès de l'Association pour l'avancement des Sciences de Constantine (1927).

8° Rapports annuels (1910 à 1928 inclus) sur la viticulture et la reconstitution du vignoble en Algérie, publiés dans l'*Exposé de la situation de l'Algérie*, paraissant chaque année.

Une telle œuvre, poursuivie sans relâche depuis vingt-huit ans, a fait de M. Vivet un des pionniers de la viticulture nouvelle dans l'Afrique du Nord. Son autorité rayonne sur nos trois départements d'au-delà de la Méditerranée, et même en Tunisie et au Maroc. Votre section des cultures spéciales a été unanime à penser qu'il convenait d'en souligner publiquement le mérite, en attribuant à M. Vivet le *Prix Grimaud* pour l'année 1928.

Prosper Gervais.

## LES GELEES ET LES OLIVIERS

On se souviendra longtemps de l'hiver 1928-1929, et surtout des journées des 12, 13 février et jours suivants, car les grands froids auront malheureusement marqué leur empreinte dans beaucoup de nos oliveraies.

Il est difficile de préciser pour un végétal donné, à quel froid il peut résister, car trop de circonstances interviennent ; une température de —12°, —15° sera moins funeste qu'un abaissement à —10° seulement, si les rameaux du végétal sont secs, mais si les branches, les brindilles sont recouvertes de verglas, de givre, une température de —8, —9° est suffisante pour les détruire ; nous avons donc été heureux, dans notre malheur, que les journées précédant les 12 et 13 février aient été plutôt venteuses et que les oliviers aient été débarrassés de la neige qui les recouvrait ; sans cette circonstance nous aurions enregistré un désastre identique à celui de 1819, année où tous les arbres durent être recépés au pied.

Si les froids de —10° à —14° avaient succédé brusquement à une température douce, les dégâts auraient été plus grands, mais depuis le 2 janvier (première journée froide de l'hiver), tout mouvement de sève avait cessé et, celle-ci étant peu abondante dans les rameaux, le gel a été moins dangereux.

Nous avons parcouru la deuxième quinzaine de février la plupart des centres oléicoles de la France (la Vallée des Baux, le Nyonsais, les oliveraies du Gard, des Bouches-du-Rhône, du Var, des Alpes-Maritimes), et nous avons constaté ceci :

Presque partout, dans les milieux où nous avons été appelé, les bourgeons disposés à la base des feuilles sont détruits ; l'extrémité des brindilles est sèche, donc récolte compromise pour 1929.

Les dégâts sont plus grands sur les oliviers ayant donné des fruits en 1928 et cela s'explique parce que les réserves y étaient moins grandes et, sur ceux exposés au Midi, ici parce que le dégel a été plus rapide.

Dans tous les milieux, le gel a agi plus vigoureusement sur des variétés d'oliviers, plutôt que sur d'autres ; les variétés hâtives ont été plus atteintes que les variétés à végétation tardive.

En plus des bourgeons détruits, les feuilles prennent une teinte rousse, brune ; leur surface tend à devenir cylindrique et au contact, elles donnent l'impression d'être sèches ; bien entendu un effeuillement partiel ou complet des arbres est certain.

Le plus grave, c'est la destruction des rameaux et des branches charpentières.

Si l'écorce des brindilles, des rameaux et sous la pression de l'ongle se détache en lanières, comme l'écorce de l'osier, la gelée a fait son œuvre.

Si en opérant une section avec un couteau, une teinte brune se montre presque de suite entre le bois et l'écorce, la gelée a accompli encore ici son rôle destructeur.

Il est bien entendu que les rameaux fendillés sous l'influence de la gelée, qui a fait éclater les écorces, ceux qui ont laissé échapper au dégel un filet de liquide, sont perdus et devront être supprimés.

L'hiver 1890-1891 fit beaucoup de mal aux oliviers, mais il faudra peut-être remonter à celui de 1819 pour enregistrer les dégâts que nous avons constatés et constaterons encore et comme les oléiculteurs ne sont pas au courant de ce qu'il convient de faire en la circonstance, que beaucoup parlent de tailler, rogner, recéper les arbres, que de toutes parts on nous demande des instructions, nous répondons à leurs désirs en publiant cette note.

*Actuellement, il faut se garder de toucher aux arbres, car personne ne peut juger exactement où la gelée a arrêté son œuvre de destruction.*

Lorsqu'une période de journées douces, un peu chaudes, se sera produite, on jugera à la chute des feuilles, à l'état de l'écorce, à son plissement, à sa coloration, et surtout au mouvement de la végétation, jusqu'à quel point l'émondage devra être poursuivi ; il ne pourra être fait que sur une partie franchement saine.

Au cours de l'été, il y aura lieu de faire sur les arbres un ébourgeonnement rigoureux, afin de supprimer les rameaux en surnombre sur tous les points.

Là, où les grosses branches seront atteintes jusqu'au tronc et, si l'état de

celui-ci laisse à désirer, nous conseillerons toujours le recépage au niveau du sol.

C'est toujours une mauvaise opération que de vouloir reconstituer un arbre sur un tronc délabré, car on n'associe jamais avec succès, la vieillesse d'un tronc et la vitalité d'une jeune pousse.

Peut-être pourrait-on obtenir quelques années avant des olives, mais l'arbre sera toujours rachitique, toujours peu productif, toujours susceptible d'être détruit par le vent, car la soudure de la pousse au tronc ne sera jamais parfaite.

Il faut donc avoir le courage, si l'arbre est atteint dans ses parties vitales, de le recéper jusqu'au niveau du sol.

Les racines n'étant jamais atteintes par le froid, il se formera de nombreuses pousses ; toutes seront conservées ce premier été, afin d'éviter l'engorgement dû à un excès de sève.

En 1930, on pourra commencer à supprimer les rejetons les moins bien constitués, ceux issus de l'ancienne souche, qui donneraient des arbustes moins vigoureux que ceux provenant des racines, mais ce n'est que la deuxième année, c'est-à-dire en 1931 qu'on réservera définitivement, 1, 2 à 3 rejetons selon l'importance de l'espacement de la plantation.

Si les arbres détruits avaient été greffés, il est certain que les nouveaux rejets, auront besoin de subir la même opération et c'est cette deuxième année qu'il faudrait l'exécuter.

C'est alors qu'il faudrait avoir bien soin de ne plus retomber dans les erreurs passées et de ne multiplier que des espèces méritantes.

Ainsi que nous l'avons répété bien des fois depuis quinze jours à de nombreux oléiculteurs, à de vieux cultivateurs qui déjà se désolaient, il faut espérer que le mal ne sera pas aussi grand que ce qu'on le craint et, que dans la plupart des cas, seules les jeunes brindilles seront atteintes.

Mais nous voudrions que l'émondage très sérieux, qu'il faudra envisager dans certains cas, que nous voulons espérer très rares, soit l'occasion de régénérer tous les arbres dont la valeur est nulle.

Les divers techniciens qui ont constaté les dégâts occasionnés par les grands froids des hivers de 1709, 1789, 1819 ont tous écrit, que presque toujours ces calamités avaient été suivies, sauf dans les oliveraies où l'amputation des grosses branches et du tronc avait été nécessaire, par une série de bonnes récoltes 2 à 3 ans après.

Le rajeunissement des rameaux, l'éclaircissement des ramifications expliqueraient à notre avis, suffisamment ce fait.

Espérons alors que notre génération, sera comme les précédentes, favorisée à ce sujet.

J. Bonnet,

*Service régional de l'Oléiculture.*

## LA DEUXIEME SESSION DES CHAMBRES D'AGRICULTURE EN 1928

Les Chambres d'agriculture, au cours de leur session de décembre 1928, ont pris position sur la question primordiale à l'heure actuelle pour l'agriculture et la viticulture, des coopératives agricoles.

L'Assemblée Générale des Présidents de Chambres d'Agriculture et de la Confédération Nationale des Associations agricoles ont cherché, dans leurs réunions des 19 et 20 novembre derniers, à donner une définition de la coopérative agricole proprement dite, fondée dans un esprit de solidarité et dans un but de rapprochement entre producteurs et consommateurs : d'après les termes du vœu émis à ce propos, ne sera réputée coopérative que toute société ou association répondant aux conditions suivantes :

Le capital est rémunéré par des intérêts fixes, sans relation avec des profits réalisés ; le paiement n'en est pas subordonné au chiffre des bénéfices réalisés au cours de l'exercice.

La gestion du Conseil d'administration est gratuite. Sont seuls remboursés aux administrateurs leurs frais de déplacement de voyage.

La société ne traite qu'avec ses sociétaires porteurs de parts ou avec les membres d'un Syndicat agricole porteurs de parts ou les sociétaires de ce syndicat, reconnus comme tels, d'après les dispositions édictées par les statuts dudit Syndicat.

La coopérative envisagée ne traite d'autres opérations d'achat, de vente ou de tranformation que celles se rapportant à des produits nécessaires aux exploitations agricoles ou provenant de ces dernières.

Les excédents sont ristournés annuellement aux sociétaires porteurs de parts ou aux membres des Syndicats porteurs de parts, proportionnellement au chiffre d'affaires, effectué par chacun avec la société, soit directement, soit par l'intermédiaire de son syndicat.

Les réserves, constituées éventuellement par la société, ne seront jamais réparties entrs les porteurs de parts.

Les coopératives présentant tous les caractères ci-dessus énumérées devront être exemptées, quel que soit du reste le degré de perfectionnement de leur outillage, des impôts suivants : impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux, impôt sur le chiffre d'affaires, patente, impôt foncier sur la propriété bâtie pour les bâtiments dans lesquels les coopératives assurent en commun la conservation, la transformation et la vente des produits nécessaires à l'exploitation agricole ou en provenant ; éventuellement, enfin, exemption à l'égard de la taxe à la production et de la taxe à la mouture.

Les poursuites fiscales, actuellement engagées à l'égard de nombreuses coopératives, devront, en outre, être suspendues jusqu'au vote du statut définitif des sociétés coopératives et les sommes, indûment versées au titre de l'impôt sur le chiffre d'affaires, devront être remboursées, tout au moins partiellement.

Le statut des coopératives, ainsi défini par les Présidents de Chambres d'Agriculture, fut adopté par celles-ci, dans leur session de décembre dernier : la Chambre d'agricultre du Nord, dans sa séance du 26 décembre, sur le rapport de M. Outters, déclare à l'unanimité, conformes à ses vues, les termes du texte précédemment analysé et invite son bureau à le communiquer d'urgence aux membres du Parlement.

Les Chambres d'agriculture du Finistère, de l'Aube, de Saône-et-Loire et de la Haute-Saône manifestent leur opinion dans le même sens.

Certaines, parmi les chambres, insistent sur les raisons qui justifient l'établissement d'un statut spécifique des coopératives : la Chambre du Gers remarque, à ce propos, que ces établissements contribuent à la prospérité de l'agriculture et du pays tout entier par l'effort qu'elles tentent pour diminuer le coût de la vie en mettant plus directement en rapport le producteur et le consommateur (séance du 27 octobre 1928). Il faut donc, de toute urgence, que le Gouvernement apporte, au Parlement, le projet de loi relatif au statut des coopératives agricoles de production et de transformation constituées dans les formes prévues par la loi du 5 août 1920, sur la Mutualité et la Coopération agricoles.

La Chambre d'agriculture du Rhône considère qu'il y aurait intérêt à ce que ce statut soit étudié, en commun, par des représentants du commerce et de l'agriculture. La solution pourrait être recherchée par une Commission mixte composée de membres des Chambres de commerce et des Chambres d'agriculture et chargée de fixer les conditions que doivent remplir les coopératives agricoles pour ne pas être classées dans les Sociétés commerciales (28 décembre 1928).

Mais les Chambres tiennent, surtout, à insister sur un point capital du statut envisagé : celui des rapports des coopératives avec le fisc et de leur exemption à l'égard de la taxe sur le chiffre d'affaires et de l'impôt sur les bénéfices commerciaux : la Chambre du Lot-et-Garonne rappelle, à ce propos, l'arrêt du Conseil d'Etat du 26 juillet 1928, qui a exonéré de ces impôts les laiteries et les caséineries ; elle signale, en outre, que le Ministre des Finances, dans la discussion à la Chambre du 12 décembre dernier, a déclaré que le perfectionnement de l'outillage n'était pas une cause suffisante pour entraîner l'application des impôts en question, et que, en outre, les taxes applicables aux opérations ayant un caractère vraiment commercial, taxes non prévues par les coopératives, ne seraient exigibles que depuis le 26 juillet 1928 (15 décembre 1928).

La Chambre d'agriculture de Maine-et-Loire (8 décembre 1928), celle du Var (12 décembre 1928), insistent dans le même sens ; celle du Nord précise la question en ce qui touche plus particulièrement aux coopératives sucrières : M. Macarez, député, aurait désiré que seules les petites coopératives soient exemptées des taxes. Mais M. Oulters fait observer qu'il faut s'en tenir au principe et que toutes les coopératives dignes de ce nom doivent jouir du même privilège puisqu'il est conforme au progrès que les grandes coopéatives

remplacent peu à peu les petites (26 décembre 1928). La Chambre du Rhône, de son côté, demande l'exonération de la taxe à la mouture pour les coopératives de meunerie (décembre 1928).

Une autre question d'un intérêt purement viticole, celles des vins anormaux, a passionné également les Chambres d'agriculture au cours de la dernière session.

Elles proposent tout d'abord l'insertion dans la loi de finances, d'un article ainsi libellé :

« Le produit de la fermentation des raisins secs, avec de l'eau, est exclu du régime fiscal des vins. Il ne pourra être expédié, vendu ou mis en vente que sous une appellation autre que celle de vin » (Haute-Garonne, 19 décembre 1928).

Corrélativement, les Chambres réclament une surveillance étroite de la circulation du sucre :

« Il est indispensable que la circulation du sucre soit surveillée avec le plus grand soin, car la chaptalisation telle qu'elle se pratique certaines années, même de sécheresse, peut amener des abus, faciliter le mouillage des vins et leur fabrication anormale (Haute-Garonne, 19 décembre 1928).

La Chambre du Gers réclame, dans le même sens, une réglementation étroite du sucrage ; elle constate en effet que la différence entre le prix du sucre et la valeur de ce sucre transformé en alcool par fermentation, incite à une addition immodérée de sucre dans la vendange ; elle conclut de là, que cette pratique, contraire à la définition légale du vin (pur jus de raisin frais) est de nature à entraîner une modification désastreuse de la situation vinicole.

En conséquence, elle demande :

« Que le sucrage des vendanges soit interdit en principe, que les dérogations, reconnues exceptionnellement nécessaires certaines années ou dans certaines régions, ne puissent être accordées que par décret et dans les conditions où est exceptionnellement permise la désacidification des vins et que, même dans ce cas, soit seul autorisé l'emploi du sucre de raisin provenant de moûts concentrés ou obtenus par toute autre méthode » (Gers, 28 décembre 1928).

Par contre, la Chambre de Meurthe-et-Moselle demande une réforme permettant aux viticulteurs d'améliorer leurs vins par le vinage (addition d'alcool de vin aux moûts en franchise). La qualité et la conservation de nos vins, assure-t-elle, y seraient vivement intéressées et cette réforme assurerait l'essor des distilleries coopératives (décembre 1928).

A cette question de la réglementation intérieure des vins artificiels, se lie, intimement, la question de nos rapports avec les nations étrangères et en particulier avec la Grèce et de l'attitude à observer à l'égard des importations de ses vins de raisins secs.

A une réglementation intérieure rigoureuse, à leur égard, doit correspondre, une attitude non moins ferme pour l'interdiction de leur importation.

C'est ainsi que la Chambre d'agriculture du Gers se prononce pour une prohibition absolue d'importation à l'égard de vins, dont la fabrication est interdite sur le territoire national (Gers, 28 décembre 1928). La Chambre du Tarn proteste contre la prorogation de l'accord franco-grec du 8 septembre 1928, jusqu'au 11 janvier 1929, et contre l'introduction de ce fait au tarif conventionnel, d'un contingent supplémentaire de 60.000 hectos de vins de raisins secs dont la consommation est interdite en France et en Grèce. Elle conclut à l'interdiction absolue de leur importation et au relèvement du tarif douanier français des vins blancs et notamment des vins grecs (Tarn, 20 décembre 1928).

La Chambre de la Côte-d'Or réclame, d'une manière formelle, la limitation du contingent d'importation des vins grecs à 250.000 hectos, et leur conformité absolue à la définition du vin naturel compris comme le produit exclusif de la fermentation du jus de raisins frais. (Côte-d'Or, 5 janvier 1929, Gironde, 20 décembre 1928).

Enfin, et dans le même ordre d'idées, la Chambre de la Gironde proteste contre la vente, en Belgique, sous le nom de vins, de jus de fruits fermentés et additionnés de produits destinés à en augmenter la teneur alcoolique. Elle demande donc, instamment, au Gouvernement d'intervenir auprès du Gouvernement belge, pour obtenir de lui, qu'il ne soit vendu sous le nom de vin, que le produit exclusif de la fermentation du jus de raisin frais (Gironde, 20 décembre 1928).

Notons, en terminant, un vœu de la Chambre de l'Aube, d'un intérêt différent quoique toujours viticole, touchant à la création de champs d'expérience dans un certain nombre de communes auboises délimitées : ceci aurait pour but de fixer les vignerons sur les variétés de fins cépages et de porte-greffes, répondant le mieux aux besoins et à leurs intérêts lors de la reconstitution de leurs vignes en cépages prévus dans la loi du 27 juillet 1927. L'Office agricole et le département voteraient les crédits nécessaires et les champs d'expérience en question, fonctionneraient sous le contrôle des Services agricoles de l'Aube d'accord avec le Syndicat régional. Les sections communales, par contre, seraient chargées d'en assurer gratuitement la culture et la parfaite tenue (Aube, décembre 1928).

Nous conclurons donc de ce bref exposé que l'agriculture et la viticulture en particulier, sont hautement intéressées à la réalisation d'un statut des coopératives agricoles, tel que l'ont réclamé, après leurs présidents, les Chambres d'agriculture elles-mêmes. Le monde agricole tout entier, par leur voix, a fait connaître son avis sur cette question capitale et la portée de la réforme ainsi réclamée ne doit échapper à personne : il s'agit en effet par cette voie d'apporter une solution au problème de la vie chère, en assurant la prospérité de l'agriculture.

Les coopératives agricoles, en effet, correspondent à l'effort de production primordial : le pays, avant tout, vit de la terre ; de par leur nature même, elles ne réalisent aucun bénéfice : elles visent à rapprocher le consommateur du producteur en assurant la production, la transformation, et la vente à

bon compte des produits provenant des exploitations agricoles ; elles tendent en outre et corrélativement, à assurer à l'agriculteur l'achat à bon compte des produits indispensables, par un rapprochement salutaire entre toutes les branches de la production, tant industrielles qu'agricoles.

Ainsi doit se réaliser cette prospérité de l'agriculture et du pays tout entier, annonciatrice de temps meilleurs ; ainsi sous les auspices de la vraie coopération, verrons-nous la production viticole, avec tout l'ensemble de la production nationale, prendre un essor nouveau, à l'abri désormais des tracasseries du fisc et des exigences du gros commerce.

Le Parlement et le Gouvernement sauront, espérons-le, profiter, sur ce point capital, du sage conseil des Chambres ; ils se hâteront, peut-être, aussi, de faire cesser les abus touchant à la question plus particulière, mais toujours très délicate, des vins artificiels : dans ce but, ils prendront les mesures nécessaires pour réglementer la production intérieure et imposer dans les futurs traités de commerce, les clauses susceptibles de sauvegarder la réputation mondiale de notre marché des vins.

CHARLOTTE DROUARD,
*Secrétaire de la Direction de l'Agriculture.*

# ACTUALITÉS

**Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Station viticole et pomologique de Villefranche-sur-Saône (Rhône).**

**Situation viticole et vinicole du Languedoc.** — Nous avons eu, dans les premières journées de ce mois une température douce qui nous faisait espérer l'arrivée du printemps. Malheureusement, le froid a recommencé, avec des bourrasques de vent glacial et impétueux.

Depuis, nous sommes exposés à des alternatives de beau et de mauvais temps. Plutôt mauvais.

Tous les travaux du vignoble ont repris avec une grande activité : la taille, les labours, les fumures, le piquetage des jeunes greffes, le remplacement des manquants.

Les racinés qu'on met en terre maintenant coûtent moins cher que ceux achetés en décembre ou janvier et ont plus de chance de réussite et deviendront certainement plus beaux que ceux mis en terre avant les grandes gelées que nous venons de subir.

On peut encore traiter les pieds de vignes atteints de la fumagine qui est caractérisée l'hiver par des plaques noirâtres à la surface des sarments ; en été, par une espèce de poussière noire collante qui recouvre une partie des feuilles ; les jeunes pousses et même les raisins. Les pieds de vigne qui se trouvent à côté des oliviers atteints de fumagine, sont infestés. Le champignon causant cette maladie, se développe sur les déjections sucrées des insectes ou des cochenilles qui attaquent les oliviers. Quelquefois, lorsque la maladie se développe dans des vignes qui n'ont pas d'oliviers, le champignon a comme origine les exsudations des jeunes pousses.

On doit traiter les ceps attaqués pour éviter la contagion.

Les sarments taillés ne doivent pas être laissés sur le sol. On les enlève immédiatement pour les brûler. On déchausse assez profondément les ceps qu'on écorce en recueillant les débris pour les brûler aussi.

Ensuite, on badigeonne tout le pied de vigne même les coursons, avec un

lait de chaux épais mélangé si possible avec un peu d'huile lourde. On doit faire le même traitement aux oliviers après qu'on les a bien rabattus et brossés avec une brosse dure.

On fera bien, à la fin du printemps de pratiquer des pulvérisations aux oliviers et aux pieds de vigne atteints de fumagine, avec des préparations à base de pétrole et de savon noir.

Il est indispensable en ce moment d'activer les fumures.

Nous constatons encore que les bras manquent à la campagne pour effectuer les travaux. Beaucoup de travaux peu fatigants étaient exécutés dans le vignoble, avant la guerre, par des femmes. Aujourd'hui, sauf dans quelques rares localités des pays montagneux des Cévennes ou du côte des Corbières et des Pyrénées, on ne trouve plus de main-d'œuvre féminine.

Beaucoup de travaux restent en retard faute de bras. Le fonctionnarisme à outrance tuera l'exploitation rurale et ruinera le pays.

La culture à tracteurs mécaniques doit être de plus en plus envisagée.

Dans tous des marchés vinicoles de nos villes du Midi, on s'entretient des méfaits des fortes gelées de février. D'après les conversations de viticulteurs de diverses régions, les dégâts paraissent devoir être assez importants. Les régions les plus éprouvées sont le Nord-Est de l'Hérault et une grande partie du Gard. Les bas fonds humides auront aussi des dégâts.

Il y a même des localités comme Saint-Martin de Londres, Pompignon et autres qui ont eu les sarments entiers gelés sur les souches.

Nous avons pu constater que les vignes taillées, qu'on avait badigeonnées avec la solution classique de sulfate de fer contre la chlorose, n'ont pas été du tout éprouvées.

Ainsi que nous l'avons déjà dit, l'étendue du mal ne se constatera qu'au moment du départ de la végétation qui sera en retard cette année à cause des gelées du matin qui persistent même lorsqu'il fait un beau soleil chaud dans la journée, ce qui n'arrive pas souvent.

Certains champs ensemencés ont été gelés. On sera obligé de les labourer et de mettre des céréales de printemps.

Toutes les plantes localisées dans le Midi ont été éprouvées. Ces arbustes et arbres des pays chauds qu'on avait importés chez nous et qui végétaient bien depuis un grand nombre d'années ont été tués. On le constate maintenant même aux endroits les mieux abrités. Les nombreux mimosas, les palmiers phénix, les eucalyptus, les cactus, tout est sec.

A cause des dégâts annoncés dans le vignoble, les cours des vins ont pris de la fermeté et sont à la hausse. Nous verrons certainement sous peu, les demandes de l'extérieur affluer.

L'activité se dessine ; mais les propriétaires, récoltants détenteurs de vins qui avaient commencé à accepter les prix offerts, ferment leurs caves aux courtiers.

Dans nos ports de la Méditerranée, les vins d'Espagne et d'Algérie arrivent en très petite quantité depuis quelque temps.

On se plaint beaucoup dans le port de Sète du manque d'activité. — E. F.

**Station viticole et pomologique de Villefranche-sur-Saône (Rhône).** — Le développement pris par les cultures fruitières pendant ces dernières années a amené les Etablissements Vermorel à créer dans les laboratoires de la Station viticole de Villefranche-sur-Saône, un service de Pomologie et d'Arboriculture fruitière.

La Station viticole créée par M. Victor Vermorel en 1891 ayant déjà rendu les plus grands services à la viticulture, depuis sa fondation, est dès à présent à la disposition des arboriculteurs pour l'étude des insectes et des maladies attaquant les arbres fruitiers.

Pour cette étude, elle s'est adjoint M. Chasset, secrétaire général de la Société Pomologique de France, dont les travaux sont connus de tous ceux qui s'occupent d'arboriculture et qui mettra à la disposition du public sa longue expérience, aidé de son collaborateur, M. Garnier, ingénieur agricole.

# REVUE COMMERCIALE

## COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 245 à 285 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10°, de 295 à 315 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 640 à 690 fr., vin blanc dit de comptoir, 715 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 675 fr. à 750 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à 625 francs. Vins blancs de Blois, 560 à 600 francs la pièce nue.

*Vins de Touraine :* Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs. Noahs, 275 à 350 francs

*Vins d'Anjou :* Rouges Groslot, 600 fr. à » fr. Rouges Gamay, de 700 fr. à 800. Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 65 fr. le degré bar; 10° et au dessus, 70 fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.500 fr. et plus.

*Loire-Inférieure.* — Muscadet 1928, 1.100 à 1.400 fr. ; Gros plant 1928 ordinaires, de 450 à 500 fr. ; supérieurs 500 à 600 fr. la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1928 : Rouge, 13 fr. 50 à 17 fr. 75 le degré. Blancs, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de marc, » francs.

Midi. — *Nîmes (11 mars 1929). — Cote officielle :* Vins rouges, de 7°5 à 8°, de 125 à 132 fr. Vins rouges de 8 à 9°, de 132 à 145 fr. Montagne 1er choix, de 145 à 160 fr. Costières, de 10 à 12°, de » à 17 fr. » le degré. Vins blancs 10 à 11°, » à » fr. Rosé, Paillet 8 à 10°, à 16 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, de 1.220 fr. à 1.230 fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 675 à 685 fr. l'hectolitre. Vin à distiller » fr. » le degré, pas d'affaires.

*Montpellier (5 mars 1929).* — Récolte 1928 : Vins rouges, de 8 à 10°5, de 135 fr. à 165 fr. l'hectolitre; Blancs de blanc, de 16 fr. » à 17 fr. » le degré. Rosé, de » fr. » à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, » à » fr. les 100 degrés Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » fr. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires signalées.

*Béziers (8 mars).* — Récolte 1928 : Petits degrés, de 16 fr. à 17 fr. 50 le degré. Couleur moyenne, de 15 fr. » à 16 fr. » le degré. Vins supérieurs, de 16 fr. » à 17 fr. ». Vins rosés, de 8 à 11° de » fr. à » fr. le degré, pas d'affaires. Bourrets et Picpouls, de 10 à 12°, de 16 fr. » à 17 fr. le degré, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, à » fr. ; trois-six de marc 86°, » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » à » fr., pas d'affaires.

*Minervois.* — Marché d'Olonzac du 10 mars 1929.

Vins rouges, de 16 fr. 50 à 17 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

*Carcassonne (9 mars).* — Récolte 1928, 8° à 10°, de 16 fr. 50 à 17 fr. le degré.

*Perpignan (9 mars 1929).* — Vins rouges : Récolte 1928, de 8 à 11° 1/2, de 134 fr. » à 185 fr. l'hectolitre. Alcool 96/97°, de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés. Pas d'affaires.

*Vins d'Alsace.* — Vins blancs courants : Nouveaux 1928, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 280 à 320 fr. Bas-Rhin, vieux 1927, 340 à 360 fr. Haut-Rhin, 280 à 300 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1928, de 440 à 520 fr., Haut-Rhin, 400 à 500 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 560 à 800 fr. Haut-Rhin, 500 à 700 fr. Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux, 220 à 240 francs. Haut-Rhin, 200 à 220 et Bas-Rhin ».

**Céréales.** — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 155 fr. » à 163 fr. » ; orges, 134 fr. 00 à 139 fr., escourgeons, 125 fr. à 128 fr. 00 ; maïs, 122 fr. 50 à 136 fr. ; seigle, 116 à 130 fr. ; sarrasin, 165 fr. à 171 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 123 fr. à 135 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 145 fr. 93. — Buenos-Ayres, 107 fr. 50. — Chicago, 115 fr. 11. — Sons, 83 fr. à 120 fr.

**Pommes de terre.** — Nouvelles d'Algérie, de 250 à 280 fr. — Hollande, de 100 à 160 fr. ; jaune commune, de 58 à 90 fr. ; Saucisse rouge, de 100 à 110 fr. ; St-Malo, 80 à 90 fr. ; Rosa, 125 à 135 fr.

**Fourrages et pailles.** — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 155 à 190 francs ; paille d'avoine, de 155 à 190 fr. paille de seigle, 155 à 190 fr. ; luzerne, 365 à 395 fr. ; foin, 325 à 365 fr.

**Tourteaux alimentaires.** — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 159 fr. 50 (Marseille) ; d'arachide rufisque blanc, 136 fr. 50 (Marseille) ; Coprah, 131 fr. 00 ; Palmiste, 110 fr. 50.

**Esprits et sucres.** — Alcool 86°, de 1.250 fr. à 1.260 fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 232 fr. 50 à 233 fr. 00.

**Bétail** (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. 08 à 16 fr. 30. — Veaux, 6 fr. 50 à 17 fr. 50. — Moutons, 9 fr. 00 à 30 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 00 à 16 fr. 50.

**Produits œnologiques.** — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

**Engrais** (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 128 fr. 00 à 132 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 218 à 233 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 127 fr. 00 à 129 fr. 00. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 75 à 31 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 122 fr.

**Sulfate de cuivre, cristaux** 24/9 %, 353 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 10 % en sacs de 100 kg., 30 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 24 fr. 25 à 26 fr. — **Chaux** 29 francs. — **Soufre trituré**, 98/99 %, 98 à 102 fr. ; **raffiné**, » fr. — **Soufre sublimé pur**, 119 fr. 50 à » fr. — **Nicotine** à 500 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kg., 800 fr. en bidons de 10 kg., 900 fr. en bidons de 5 kg. et 1.000 fr. en bidons de 2 kg. — **Arseniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kg 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kg 6 fr. le kg. En fûts de 25 kg 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs Glycérinés.** 80 %, 445 fr. les 100 kilos.

**Fruits et primeurs.** — Cours des Halles centrales de Paris : Poires choix, de 800 à 2.000 francs. — Poires communes, de » à » francs. — Pommes choix, de 550 à 1.400 fr. — Pommes communes, 250 à 500 fr. les 100 kg. — Bananes, de 500 à 600 fr. les 100 kilos. — Noix, 500 à 900 francs. — Oranges d'Espagne, 300 à 340 fr. — Choux-fleurs, 200 à 900 fr. le cent. — Tomates Algérie, de 400 à 500 fr. — Citrons d'Italie, 30 à 45 fr. le 100. — Endives, 500 à 700 fr. — Epinards, 550 à 700 fr. les 100 kilos. — Artichauts d'Algérie, de 190 à 225 fr. — Poireaux, 400 à 900 fr. les 100 bottes. — Oignons, 200 à 380 fr. les 100 kilos.

## BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 3 au samedi 9 mars 1929

| JOURS | Température maxima | Température minima | Température moyenne | Pluie en millim. | DATES | Température maxima | Température minima | Température moyenne | Pluie en millim |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | PARIS | | | | | TOULOUSE | |
| Dimanche. | 5 » | — 7 » | — 1 » | » | .... 3.... | 6 » | — 3 » | 1. 5 | » |
| Lundi..... | 5 » | — 3 » | — 1 » | » | .... 4.... | 12 » | 0 » | 6 » | » |
| Mardi..... | 3 » | — 4 » | — 0. 5 | 0.5 | .... 5.... | 12 » | 0 » | 6 » | » |
| Mercredi.. | 6 » | — 2 » | 2 » | » | .... 6.... | 14 » | — 1 » | 6. 5 | » |
| Jeudi..... | 5 » | 2 » | 3. 5 | 0.1 | .... 7.... | 12 » | — 5 » | 3. 5 | » |
| Vendredi.. | 7 » | — 2 » | 2. 5 | » | .... 8.... | 15 » | 6 » | 10. 5 | » |
| Samedi.... | 17 » | 1 » | 9 » | » | .... 9.... | 13 » | 9 » | 11 » | » |
| | | | STRASBOURG | | | | | NIMES | |
| Dimanche. | — 2 » | —13 » | — 7. 5 | » | .... 3.... | 10 » | 0 » | 5 » | » |
| Lundi..... | 1 » | — 3 » | — 1 » | » | .... 4.... | 9 » | 2 » | 5. 5 | 1 |
| Mardi..... | 1 » | — 2 » | — 0. 5 | 0.2 | .... 5.... | 13 » | 1 » | 7 » | » |
| Mercredi.. | 0 » | — 5 » | — 2. 5 | » | .... 6.... | 12 » | 2 » | 7 » | » |
| Jeudi..... | 4 » | 1 » | 2. 5 | 0.5 | .... 7.... | 13 » | 2 » | 7. 5 | » |
| Vendredi.. | 6 » | — 4 » | 1 » | » | .... 8.... | 13 » | 2 » | 7. 5 | » |
| Samedi.... | 11 » | — 2 » | 4. 5 | » | .... 9.... | 15 » | 4 » | 9. 5 | » |
| | | | LYON | | | | | BORDEAUX | |
| Dimanche. | 2 » | — 6 » | — 2 » | » | .... 3.... | 4 » | — 4 » | 0 » | » |
| Lundi..... | 7 » | — 3 » | 2 » | » | .... 4.... | 11 » | — 1 » | 5 » | » |
| Mardi..... | 7 » | — 1 » | 3 » | » | .... 5.... | 11 » | 0 » | 5. 5 | » |
| Mercredi.. | 5 » | — 2 » | 1. 5 | » | .... 6.... | 11 » | — 3 » | 4 » | 1 |
| Jeudi.. ... | 7 » | 0 » | 3. 5 | » | .... 7.... | 11 » | — 1 » | 5 » | » |
| Vendredi.. | 9 » | — 3 » | 3 » | » | .... 8.... | 12 » | 5 » | 8. 5 | » |
| Samedi.... | 14 » | 0 » | 7 » | » | .... 9.... | 16 » | 5 » | 10. 5 | » |
| | | | MARIGNANE | | | | | NANTES | |
| Dimanche. | 10 » | 0 » | 5 » | » | .... 3.... | 4 » | — 3 » | 0. 5 | » |
| Lundi..... | 11 » | — 2 » | 4. 5 | » | .... 4.... | 6 » | — 3 » | 1. 5 | » |
| Mardi..... | 12 » | — 3 » | 4. 5 | » | .... 5.... | 8 » | » » | » » | » |
| Mercredi.. | 12 » | 2 » | 7 » | » | .... 6.... | 7 » | — 3 » | 2 » | » |
| Jeudi..... | 12 » | — 3 » | 4. 5 | » | .... 7.... | 8 » | — 1 » | 3. 5 | » |
| Vendredi.. | 15 » | 0 » | — 7. 5 | » | .... 8.... | 10 » | 2 » | 6 » | » |
| Samedi.... | 16 » | 2 » | 9 » | » | .... 9.... | 12 » | 4 » | 8 » | » |

*Le Gérant :* P. Neveu.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.